

Paasbrood met hazelnoten

Wat heb je nodig

1 pak broodmix (wit)
200 gram rozijnen
75 gram boter
200 ml water (lauw)
1 ei
1 eetlepel suiker
boter om in te vetten

Vulling:
150 gram hazelnoten
1 eetlepel bruine basterdsuiker
2 eetlepels honing
water om het deeg te bestrijken



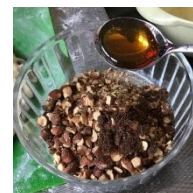
Was de rozijnen en laat ze goed uitlekken.
Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.
Roer de suiker erdoor en laat het mengsel afkoelen.



Strooi de broodmix in een beslagkom.
Doe het botermengsel, het ei en het lauwe water erbij.
Knead met de mixer tot een soepel deeg.



Doe de rozijnen erbij en knead ze erdoor.
Laat het deeg afgedekt 30 minuten rijzen.
Vet een bakvorm in met boter.



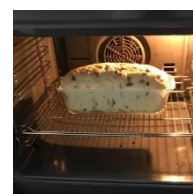
Hak of maal de noten tot grove korrels.
Doe de noten in een schaal.
Doe de bruine suiker en de honing erbij.
Roer het door elkaar tot een smeug mengsel.



Strooi wat bloem op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van 30 x 30 cm.
Verdeel het notenmengsel over de deeglap.
Laat de randen vrij.



Bestrijk de randen met water.
Rol de lap stevig op en duw de randen goed aan.
Leg het deeg in de bakvorm.
Laat het brood afgedekt 1 uur rijzen.



Zet de oven na 50 minuten op 200 graden.
Bestrijk het brood met water.
Zet de bakvorm in de oven en bak het brood 45 minuten.
Laat het brood afkoelen op een rooster.